

# 世界のブランド

## 松阪牛 の 通な話

きめの細かいサシ(霜降)と  
箸で切れるほどの柔らかな肉質、  
口の中でとろける脂の食感と濃厚なうまみ。  
この松阪牛のおいしさは、  
松阪の豊かな自然の恵みと  
長い伝統の上に培われた生産者の匠の技、  
それをささえる関係者が一体となって作り上げた、  
まさに「肉の芸術品」なのです。  
松阪牛は厳しい管理のもとで  
そのブランドを守り続けています。



### 松阪牛の歴史

明治初期の文明開化により、生活習慣や食生活が大きく変わりました。この頃東京での需要を見込んだ山路徳三郎により、徒歩で牛を東京に出荷する「牛追い道中」が始まり、松阪地方の肉牛は評判となりました。また、昭和10年に東京芝浦で開催された全国肉用畜産博覧会で、松阪牛は最高の「名誉賞」を獲得しました。

昭和24年に第1回の「松阪肉牛共進会」が開催され、昭和33年には「松阪肉牛協会」が設立され、東京を中心とする首都圏での流通の基礎が築かれました。

平成14年には安全・安心な松阪牛を提供するため、松阪牛個体識別管理システムを国に先駆けて稼働し、揺るぎない信頼を得ています。また、同年の第53回松阪肉牛共進会では、優秀賞1席の牛が、過去最高となる5,000万円の高値で取引され、マスコミ等で大きく報道されました。

『松阪牛』は肥育農家や肉事業者の絶え間ない努力により、『松阪牛』ブランドの名声が確立されていきました。

### 松阪牛協議会の取り組み

高級肉として高い評価をされたブランド「松阪牛」を、いつも同じ品質で安定して流通させていきたい。そして安心して食べて貰いたい。その思いから、松阪牛生産者団体が組織する協議会では以下のような取り組みを行っています。

#### ●取り組みについて

- 1 松阪牛生産振興
  - ・松阪牛の安定供給
  - ・特産松阪牛の振興
  - ・松阪肉牛共進会などの協賛、他
- 2 松阪牛の安全・安心への積極的な取り組み
  - ・松阪牛個体識別管理システムの運用
  - ・松阪牛の安全安心等の積極的な情報発信
- 3 松阪牛の生産調査及び研究
  - ・生産者の意向調査
  - ・品質向上のための研究や研修

### 松阪牛の定義

松阪牛は、個体差を減らし安定した品質を保つため、以下の定義を定めています。

生産区域/旧22市町村

(市町村数は2004年11月1日現在)

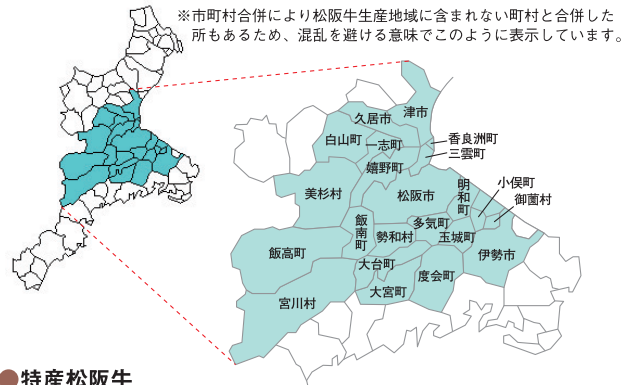
対象牛/松阪牛個体識別管理システムに登録された黒毛和種、未経産の雌牛

肥育期間/生産区域での肥育期間が最長・最終

その他/牛肉枝肉格付をするなどシステムの条件を満たし出荷されたもの

### ●生産地域

津市、久居市、白山町、一志町、嬉野町、香良洲町、三雲町、美杉村、松阪市、飯南町、飯高町、宮川村、大台町、大宮町、勢和村、多気町、明和町、小俣町、玉城町、御園村、度会町、伊勢市の旧22市町村



### ●特産松阪牛

松阪地方では古くから、但馬地方(兵庫県)生まれで紀州育ちの若い雌牛を役牛として導入していました。明治以降はそうした役牛を長期肥育することで肉質の優れた松阪牛として生産してきました。こうして育てられた牛の肉は、松阪牛の特長をよりいっそう深めるものとなっており、とりわけ香りのよさと、脂肪の溶け出す温度(融点)が低く舌ざわりが良いという魅力を備えています。

現在、松阪牛の中でも特に但馬地方をはじめとする兵庫県より生後約8ヶ月の選り抜いた子牛を導入し、900日以上長期に渡り農家の手で1頭1頭手塩にかけて肥育されたものを「特産松阪牛」と呼んでいます。



肥育風景

### 安心してお召し上がりいただくために



食品として、安全・安心の確保は最重要事項。松阪牛個体識別管理システムは、牛の導入から出荷まで、牛の個体情報や生産者情報を管理し、インターネット上でこれらの情報を消費者の方々に提供する松阪牛独自のシステムです。「松阪牛シール」、「松阪牛証明書」に記載された10桁の個体識別番号から、松阪牛の情報を確認することができます。

### 松阪牛シールの見方

- 個体識別番号 10桁  
牛ごとに違う独自番号
- 肥育地・生産農家名  
松阪市
- シール発行者  
三重県松阪食肉公社
- シール発行年月日  
平成14年 8月 3日
- 品質規格  
特産、A-5、B-5などを表示
- お買い上げの松阪牛の個体・農家・出荷情報が確認できるホームページアドレス